
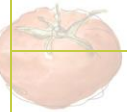
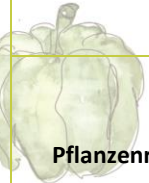


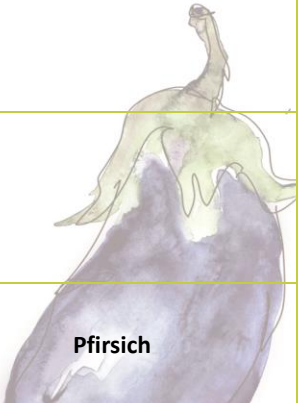


Speiseplan KW 36

Datum	Montag 5.9.2022	Dienstag 6.9.2022	Mittwoch 7.9.2022	Donnerstag 8.9.2022	Freitag 9.9.2022
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Gurkensalat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks Brot ^{Aa, Ab}	(Fisch) Lachslasagne ^{Aa, D, G, I} Tomatensoße Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{1, 4, Aa, C, F, I} Currysoße ^{3, G} Reis Eichblattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, I}
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Aa, Ac, G} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{Aa, C, J} Senf ^J Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G		(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Pfannkuchen ^{Aa, C, G} Rebional Apfelkompott
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic			(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}		
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Apfel	Rebional Marmorkuchen ^{Aa, C, G}	Joghurtspeise ^G	 Pfirsich

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menüs mit dem



Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel



Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.